

G

Gianni

Allerta Allergeni (Reg. 1169/11)

All'interno delle preparazioni somministrate in questo esercizio possono essere presenti uno o più ingredienti allergeni, meglio specificati nella "tabella allergeni" a disposizione dei clienti.

Il Pesce somministrato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Ai fini di garantire ai consumatori una più adeguata informazione, è a disposizione dei nostri clienti il menu con i requisiti di qualità e conservazione delle materie prime utilizzate.

CHIOSTRO DEI DOMENICANI
DIMORA STORICA

GIMMI RESTAURANT.

Un eclettico viluppo.

Suoni confusi, lingue d'oltremare che si legano a calde tradizioni annodate dal vento.

Un filo scaldato dal sole, intrecciato da secolari mescolanze.

Un bandolo per sbrogliare la Matassa attraverso tre menu degustazione:

PERCORSI

SOLENOIDE <i>menu degustazione di cinque portate</i>	€65,00 p.p
INTRECCIO <i>menu degustazione di sette portate</i>	€80,00 p.p
MATASSA <i>menu degustazione di nove portate</i>	€100,00 p.p

ANTIPASTI

ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO <i>giardiniera, topinambur e pomodoro</i>	€35,00
BACCALÀ IN OLIO COTTURA <i>la sua trippa e "Scapece" di zucchine</i>	€25,00
CREMA DI BROCCOLETTO <i>uovo "BIO", burrata e pomodoro del "Pendolo"</i>	€12,00
SCALOPPA DI FEGATO D'OCA <i>zucca e mostarda di "Azzeruoli"</i>	€26,00

PRIMI

FAGOTTELLI "36 ROSSI" <i>scorfano e il suo ristretto</i>	€23,00
CALZONCINO DI PANE E PATATE <i>guancia di maiale e porcini</i>	€20,00
MEZZO PACCHERO "MANCINI" <i>gambero viola, peperoni, guancia e noci</i>	€23,00
RISOTTO CARNAROLI RISERVA "S. MASSIMO" <i>zafferano "Il Galateo", vegetali e aceto balsamico invecchiato di Modena 25 anni</i>	€20,00

SECONDI

"LA MIA" ZUPPA GALLIPOLINA	€28,00
BRANZINO <i>prugna, finocchio e i suoi fiori in conserva</i>	€28,00
COSCIOTTO DI AGNELLO <i>patate violette e pomodoro del "Pendolo"</i>	€26,00
BRASATO DI MANZO <i>sfera di polenta al "Podolico" e zucca</i>	€26,00

DESSERT

LA SELEZIONE DI FORMAGGI	€22,00
FRANGIPANE ALLE MANDORLE <i>fichi, spugna all'alloro e gelato alla "moka"</i>	€14,00
FRUTTONE <i>ciliegie "Ferrovia" e gelato a latte di capra</i>	€14,00
RAVIOLO DI CASTAGNE <i>cachi e sorbetto al melograno</i>	€14,00
LA FRISA <i>pomodorini gialli canditi alla vaniglia di "Tahiti", basilico e gelato "EVO"</i>	€14,00